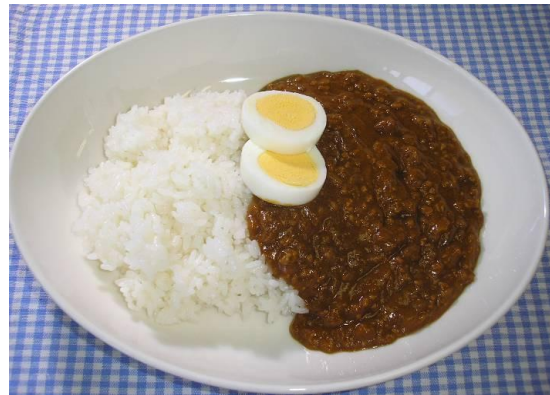


コータスカレールウ中辛 を使用した

キーマカレー

シンプルな具材で短時間にお手軽に作れるキーマカレーです。

トッピングにはゆで卵の他、目玉焼き温泉卵、生卵の黄身などが良く合います。



材料 4人前

挽肉	160	g
玉ねぎ (みじん切り)	160	g
水 [最終水分量]	360	cc
※ コータスカレールウ中辛	120	g
※ ローレルホール	1	枚
サラダ油	適量	
ゆで卵	2	個
ご飯	800	g

作り方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、玉ねぎと挽肉を炒めます。
- ② ①に加水して、ローレルホールを加えてアクを取りながら少し煮込みます。
- ③ 一度火を止め、ローレルホールを取り出し、水分調整をしたスープにカレールウを加え混ぜ一煮立ちさせます。
- ④ 皿にご飯と③のキーマカレーを盛り付けゆで卵の輪切りをトッピングしたら出来上がりです。